gustos.ro

Retete gustoase de sarbatori

Cadou de la bloggeri si Gustos.ro

Cuprins

Un altfel de humus....3
Paine rustica rapida....5
Masline marinate....6
Salata de conopida cu maioneza de post....7
Ciupercute la tigaie....8
Vinete umplute cu ciuperci....9
Tocanita de iarna....10
Salata de broccoli si masline....11
Fasole facaluita 12
Supa crema de fasole 13
Legume gratinate....14
Cartofi la cuptor cu usturoi si sos de rosii....15
Ciuperci picante....16
Salam de biscuiti cu nucă....17
Gutui umplute cu nuci si stafide....18
Spuma de banane....20
Salam de biscuiti (de post)....21
Oua umplute....22
Rulada cu ciuperci si cascaval....23
Salata de boeuf....24
Terina de branza cu somon....26
Aperitiv "Banuti cu cocos"....27
Pate din ficatei de pui cu vin....28
Salată (de) Boeuf....29
Biscuiti din branza cheddar....31
Tort sarat cu somon....31
Pateuri cu ciuperci, cașcaval și ceapă caramelizată....32
Ou invelit in somon afumat si sos de branza....33
Chiftele aperitiv pentru Revelion cu mac si susan....34
Salata cu ton....35
Polonice oltenesti....36
Cuburi aperitiv....37
Piept de curcan umplut....39
Rulada de pui cu sunca si legume 40
Tort cu crema de lapte....41

gustos.ro Retete gustoase de sarbatori

Un altfel de humus

Ingrediente:

400 g năut din conservă clătit şi scurs
2 roşii
2 cepe verzi
ulei de măsline
suc de lămâie
boia pentru presărat
felii de baghetă prăjite

Autor: Isabela Luca @Pur si simplu papa bun

Mod de preparare:

Humusul este un aperitiv specific ţărilor arabe pe bază de năut. Reţeta originală conţine un alt ingredient important şi anume, pasta tahini (pasta de susan).

Eu am găsit varianta aceasta în revista Good Food şi vă mărturisesc că m-a cucerit pe loc. Este o reţetă vegetariană sau de post delicioasă. E nemaipomenită pe o felie de pâine prăjită!

Roşiile şi ceapa verde le-am tocat, iar năutul l-am pasat puţin în robotul de bucătărie, dar nu am vrut să obţin o pastă fină (am vrut să rămână mici bucăţele de năut pentru textură).

Am amestecat pasta obţinută cu roşiile, ceapa, zeama de lămâie (se pune după gust) şi ulei de măsline.

Am sărat şi piperat humusul şi l-am păpat pe felii de baghetă prăjite uşor.
Să aveţi poftă bună!

gustos.ro Retete gustoase de sarbatori

Paine rustica rapida

Ingrediente:

500 gr faina

370 gr apa calduta

15 gr drojdie proaspata

1 lingurita rasa miere

1 lingurita sare

Autor: Laura Adamache @lauraadamache.ro

Mod de preparare:

Fara efort si fara sa asteptam o eternitate pana creste aluatul putem obtine o paine absolut divina si bine alveolata care isi mentine gustul si consistenta pentru mai multe zile.
Punem faina intr-un vas, facem o gropita in centrul ei unde turnam apa calduta in care am dizolvat drojdia si mierea, amestecam cu o lingura de lemn sau plastic pana omogenizam aluatul care va fi foarte lipicios. Infainam foarte bine suprafata aluatului, il acoperim cu folie de plastic si il lasam 1.30 la crescut intr-un loc cald.

Dupa 1,30h aluatul nostru si-a triplat volumul, preincalzim cuptorul la 240 grade C.

Tapetam tava de cuptor cu hartie de copt si punem aluatul in tava cu foarte mare atentie astfel incat aerul din aluat sa nu iasa afara. Eu apropii buza vasului in care a crescut alauatul de tava de cuptor si "torn" aluatul cu mare grija. Ca sa iasa aluatul bine alveolat NU trebuie sa rasturnam aluatul in tava cu fundul in sus ci suprafata trebuie sa ramana la suprafata si in tava exact ca in vasul in care a crescut. Bagam painica la 240 grade pentru 30 minute, pana devine aurie. O scoatem si o lasam sa se raceasca pe un gratar.

Masline marinate

Ingrediente:

250 gr masline
1-2 catei de usturoi
3 linguri ulei de masline extra virgin
condiment italian (rozmarin, busuioc, oregano, cimbru)
putina zeama de lamaie

Autor: Adina Ciocalau @Mitinita

Mod de preparare:

Foarte usor de facut si foarte gustoase. Nu degeaba imi deschide maruntica mea cea mica tot timpul frigiderul.

Se pun toate ingredientele intr-un borcan. Se inchide capacul si se scutura bine.

Se lasa sa se amestece aromele cel putin cateva ore.

Partea cu amestecul aromelor e cea mai grea, faci ce faci si tot deschizi borcanul.

Salata de conopida cu maioneza de post

Ingrediente:

1 cartof fiert cu coaja si curatat

1 lingurita mustar

ulei

putin suc de lamaie

1 catel de usturoi zdrobit fin

250g conopida fiarta si taiata bucatele

Autor: Amalia Oanta @Hai sa gatim cu Amalia

Mod de preparare:

Am facut aceasta salata pentru a testa o reteta de maioneza pe care o am de la o colega vegetariana. Din cate am inteles este destul de cunoscuta, poate o stiti si voi, daca nu, va asigur ca este foarte buna.

Am mai incercat si alte variante, cu pufuleti, cu sos de lapte si faina dar asta mi s-a parut cea mai reusita.

Cartoful il zdrobim cu o furculita, nu trebuie sa fie zdrobit foarte fin. Punem mustarul si adaugam putin cate putin ulei amestecand mereu. Eu am pus cred ca 150 ml, sincer nu am masurat.

Adaugam si cativa stropi de suc de lamaie, usturoiul, amestecam si gata sosul :). Punem sosul peste conopida si amestecam. Mi-a placut foarte mult, cred ca merge si cu o salata de cartofi sau cu legume.

Ciupercute la tigaie

Ingrediente:

Pentru 2 portii
500 g ciuperci champignon

cateva ramurele rozmarin

2 - 3 catei de usturoi

2 - 3 linguri de ulei de masline

un praf de sare

Mod de preparare:

Ciupercile pot fi o mancare de post delicioasa si plina de proteine.

Ciupercutele spalate se calesc intregi in uleiul incins pentru cateva minute, dupa care se adauga un praf de sare si se acopera tigaia cu un capac.

Dupa ce lasa lichid, se da la o parte capacul, se adauga usturoiul si rozmarinul tocate marunt si se lasa sa fiarba pana scade sosul.

Autor: Carmen Negoescu @Bucataria Furnicutilor

Vinete umplute cu ciuperci

Ingrediente:

o vanata
un ardei
o ceapa
un catel de usturoi
ciuperci
ulei , vegeta, piper, patrunjel

Autor: Liliana Toma @Cu Lili in Bucatarie

Mod de preparare:

Vinata o taiem in doua si o scobim.Asa scobite le oparim putin. Miezul il taiem cubulete si il prajim alaturi de ceapa, ardeu si ciuperci.

Dupa ce le calim un pic le acoperim cu apa si lasam sa fiarba pana scade apa. La final adaugam patrunjelul si le condimentam dupa bunul nostru gust.

Le asezam intr-o tava stropita, cu putin ulei, sa le putem da la copt nitel, cca. 30-40 minute. Peste ele in tava turnam un amestec de apa cu putin bulion.
Tot asa se pot umple cartofii. Acestea se fierb pe jumatate, se scobesc si se umple.

Tocanita de iarna

Ingrediente:

o cana de orez,
o ceapa mare,
1-2 pahare de apa,
50 ml ulei,
sare, piper,
marar tocat,
un borcan de zacusca din legume crude,
masline (optional)

Autor: Oana Durican @Caietul cu retete

Mod de preparare:

Din orezul spalat si muiat in apa calduta, ceapa taiata marunt si calita, un pahar de apa (se mai adauga la fiert daca este necesar) si 50 ml de ulei se face un pilaf clasic.

Dupa ce pilaful este fiert si ati pus in el si un pic de sare, piper si verdeata, adaugati cateva linguri de zacusca, sau continutul unui borcan de 400 g si mai lasati sa dea cateva clocote.

Mai potriviti de sare daca e cazul, iar la urma, daca doriti, adaugati cateva masline. Serviti simplu, sau cu salata de sezon.

Salata de broccoli si masline

Ingrediente:
pentru 3 persoane
1 buchet de broccoli,de cca 500-600 grame,

150 grame de masline verzi,

1 lingurita rasa ardei iute pisat,

1 lingura ulei de masline,

2 linguri de otet,

sare, piper, dupa gust

Autor: Simona Haliga @Alison's Trials

Mod de preparare:

O salata simpla, simpla de tot si care se poate consuma ca atare sau ca garnitura la un gratar de peste, pui, porc sau orice alta carne mai aveti prin preajma, necesita putine ingrediente si destul de comune.

Broccoli, spalat si scurs se deface in buchete mai mici.in acelasi timp,intr-o oala punem apa la fiert,cu o lingurita de sare.cind da in clocot adaugam buchetelele de broccoli si le tinem acolo 3 minute.dupa care le scurgem, le clatim cu apa rece si iar le scurgem bine.

Dupa scurgere si racire le asezam intr-un platou, amestecate cu maslinele verzi si pregatim dressing-ul: otetul, uleiul, ardeiul iute, un pic de sare,piper proaspat risnit se amesteca bine intr-un mic bol cu furculita sau cu un mic tel, dupa care turnam produsul omogenizat peste broccoli, uniform.

Lasam cca5-10 minute sa se asezoneze la temperatura camerei si servim simplu sau cu ce ne-am propus.

Fasole facaluita

Ingrediente:

1/2 kg fasole
4 cepe mari
1 morcov
1 pastarnac
1 ardei gras
4-5 catei usturoi
2 linguri bulion
sare, piper
cimbru, tarhon

Autor: Violeta Postolache @Caietulcuretete.com

Mod de preparare:

Se alege fasolea, se pune la fiert si se da intr-un clocot, apoi se scurge si se pune alta apa. Se adauga 2 cepe, morcovul, pastarnacul si ardeiul tocate marunt si se lasa sa fiarba.

Cand fasolea si zarzavaturile sunt aproape fierte se adauga sarea , piperul, cimbru si tarhon dupa gust si se mai da in unul-doua clocote.

Se scot cu o spumiera boabe de fasole si se maruntesc la robot sau la masina de tocat. Se adauga usturoiul pisat si sare dupa gust si se amesteca bine pana se omogenizeaza. Se toaca marunt doua cepe si se calesc in ulei. Se pune ceapa deasupra sau se amesteca cu fasolea batuta si se poate servi.

Supa crema de fasole

Ingrediente:

600 gr fasole fiarta, - ori fierbeti voi ori cumparati conserve
900 ml apa
4 catei de usturoi
1 ceapa rosie (eu nu am folosit)
5 linguri ulei de masline
4 rosii
1 lingurita seminte de fenicul
1 lingurita seminte de chimen
3 linguri busuioc
sare
piper
4 linguri parmezan ras (optional din punctul meu de vedere)

Autor: Alina Ciobanu @Alice Albinutza

Mod de preparare:

Pregatiti o salsa din rosii tocate marunt, ceapa tocata si 2 catei de usturoi tocat. Amestecati-le cu putin busuioc si 2 linguri ulei de masline si dati la rece. Asa zice reteta de baza, dar eu am tocat doar rosiile si le-am stropit cu putin ulei de masline si le-am dat la rece. Nu cred ca am schimbat radical gustul supei, doar ca n-am avut rabdare sa ma toc toate cele.

Tocati 2 catei de usturoi si pisati semintele de fenicul si de chimen. Incingeti uleiul de masline si sotati pentru 30 de secunde usturoiul cu cemintele pisate si restul de busuioc. Adaugati apoi fasolea fiarta bine si 900 ml apa si lasati la fiert 15 minute sau chiar mai mult, pana ce boabele de fasole se sfarama.

Luati apoi de pe foc si le pasati bine sau folositi un blender. Asezonati, dupa gust, cu sare si piper.

Serviti supa-crema rece cu parmezanul ras (optional) si salsa deasupra sau numai cu rosii stropite cu uleiul de masline lasate la rece si, neaparat, cu paine prajita.

Legume gratinate

Ingrediente:

2 dovlecei cruzi
3 vinete albe nu prea mari
2 buchete mari de conopida
2 rosii mari de gradina
O mana Frunze prospete de busuioc
½ linguritasare mare
150ml ulei de masline

Autor: Maria Grozi @Lia va gateste

Mod de preparare:

Punem apa la fiert intr-o oala si oparim 5' buchetele de conopida, apoi le scoatem pe o farfurie, le sectionam in doua pe lungime si le lasam la racit.
Curatam dovleceii si vinetele de coaja, le taiem in felii, groase cam de 0.5cm, le pudram cu sare, le amestecam putin scutur-ind/salt-ind castronul si le lasam cam 15 minute, sa-si lase zeama, apoi le scurgem.
Frunzele de busuioc le spalam bine cu apa rece.
Rosiile le oparim, le indepartam coaja si tot ce este stricat, apoi le taiem in felii la fel de groase ca cele de dovlecei si vinate.
Pornim cuptorul aragazului, luam vasul de lut, il ungem cu ulei si alternand feliile de dovlecel-conopida-rosie-frunza de busuioc, incepem si cladim de jur imprejur, formand cercul de la marginea vasului. In mijloc, formam un al doilea cerc, de data asta cu bucatile de conopida, iar mijlocul il umplem cu restul de legume, apoi le stopim cu restul de ulei.
Dam la cuptor, sub capac, timp de 60 de minute, dupa care indepartam capacul si mai lasam la copt inca 60 de minute sau chiar mai mult daca doriti legumele si mai rumenite.
Se servesc ca atare sau ca si garnitura alaturi de un peste prajit sau diverse fripturi din carne.

gustos.ro Retete gustoase de sarbatori

Cartofi la cuptor cu usturoi si sos de rosii

Ingrediente:

6 cartofi mari,
1 căpățână de usturoi (sau după gust),
1 cană mare de suc de rosii (sau 2-3 linguri de bulion, depinde cât e de gros),
2-3 linguri de ulei,
sare (obligatoriu mare si neiodată),
piper,
cimbru (facultativ)

Autor: Marius Cristian @Costachel.ro

Mod de preparare:

Începeti prin a curăta cartofii, pe care apoi îi veti tăia în sferturi, pe lung, sau după plac, cu precizarea că bucătile trebuie să fie destul de mari. Frecati-i apoi bine cu sare, eliminati excesul si asezati-i, pe un singur strat, într-o tavă cu peretii înalti, bine unsă în prealabil cu ulei.

Presărati deasupra usturoiul, curătat și tăiat în feliute subtiri, cimbrul si piperul (mai mult oleacă decât puneți de obicei). Turnati apoi sucul de rosii (sau bulionul dizolvat în apă), cu precizarea că, indiferent de variantă, lichidul trebuie să fie musai fierbinte si aproape să acopere cartofii (la nevoie, completați cu apă clocotită).

Băgati apoi tava în cuptorul încins dinainte, la un foc mijlociu spre tare (220ºC). Când a scăzut sosul, mâncarea e gata, cu precizarea că, pe la jumătatea timpului de coacere, cartofii trebuie întorși, ca să se rumenească uniform.

De salată, că-i obligatorie, am mai spus. Despre vin, ce să zic, dacă vreti alb atunci încercați un Riesling, dacă vreti rosu, atunci eu v-as spune să alegeti unul mai usurel. O Băbească, de pildă.

Ciuperci picante

Ingrediente:

1 kg ciuperci champinion

200 gr porumb boabe congelat

100 gr arahide, nesarate

o ceapa medie

2-3 linguri de susan

sos de soia, dupa gust

ceva sos de peste

ulei pentru calit ceapa, de care vreti

si condimentele

Mod de preparare:

Se curata ceapa si se spala ciupercile. Se caleste ceapa si se adauga ciupercile taiate felii.

Se gatesc ciupercile timp de 10-12 minute. Adaugati porumbul si mai tineti pe foc 5 minute, apoi alunele, condimentele si sosurile.

Mai tineti pe foc pana zeama de la ciperci si cea de la porumb se evapora.

Aruncati semintele de susan la final si amestecati.

Autor: Lop Fras @Lopfras.blogspot.com

Salam de biscuiti cu nucă

Ingrediente:

500 g cei mai simpli biscuiti
nucă
200 g margarină
4 linguri zahăr
250 ml apă
2 linguri cacao
1 sticlută esentă de rom
nucă de cocos

Autor: Isabela Luca @Pur si simplu papa bun

Mod de preparare:

Biscuitii se rup bucăti mici, dar se păstrează câtiva care, cu ajutorul unui sucitor, se transformă în pesmet. Nuca se taie bucăti potrivite, iar apa cu zahărul se pun la fiert și se lasă câteva minute până se topeste zahărul si se leagă siropul. Se adaugă margarina și cacaua. Fierbeti până se topeste margarina, apoi se pune nuca si se mai lasă aproximativ 5 minute la foc potrivit (să se înmoaie putin nuca).

Se ia de pe foc, se adaugă esența de rom si se toarnă peste bucătile de biscuiti amestecate cu pesmetul. Se amestecă cu grijă să nu se înmoaie prea tare biscuții, dar să fie acoperiti în întregime de sirop.
Pe o folie alimentară se pune din compozitia de biscuiti si se rulează strâns cu ajutorul acesteia până formăm un rulou compact.

Mie mi-au iesit 2 bucăti de salam de biscuiti. Se dau la frigider pentru câteva ore până se întăresc.

Pentru servire am dat fiecare bucată prin nucă de cocos si le-am feliat.

Gutui umplute cu nuci si stafide

Ingrediente:

3 gutui mari

100 gr stafide

100 gr miez nuca

2 linguri miere

2 linguri unt topit

Autor: Violeta Postolache @Caietulcuretete.com

Mod de preparare:

Prajim putin in cuptor nucile apoi le pisam. Adaugam stafidele, mierea de albine si untul topit si amestecam pana se omogenizeaza.

Alegem gutui mari si sanatoase, le taiem un capac si scobim interiorul. Umplem gutuile cu amestecul de nuca si stafide si le punem intr-o tava pe fundul careia am pus hartie de copt.

Acoperim cu folie de aluminiu si dam la cuptor pentru aproximativ 30 minute .

Scoatem gutuile pe un platou si turnam peste ele sosul format in tava.

Spuma de banane

Ingrediente:

Pentru 4 pahare
4 banane

2 lingurite de gelatina praf

14 linguri de apa

75 gr zahar

1 lamaie (doar sucul)

Autor: Laura Adamache @lauraadamache.ro

Mod de preparare:

Dizolvam gelatina in 14 linguri de apa si o lasam sa se umfle 5 minute dupa care o topim la bain marie si o lasam sa se raceasca.

Bananele curatate se taie in bucatele mici pe care le amestecam repede cu sucul unei lamai medii ca sa nu se oxideze si cu zaharul.

Mixam bananele impreuna cu sucul de lamaie si zaharul pana obtinem o crema fina. Adaugam gelatina rece, amestecam si turnam in pahare. Lasam la frigider cam 2 ore iar inainte de a-l servi ornam fiecare pahar cu frisca si putina ciocolata rasa.

Este absolut delicios!

Salam de biscuiti (de post)

Ingrediente:

500 g biscuiti simpli,

350-400 ml ceai de fructe,

3 linguri de zahar,

3 vanilii,

1 lingura miere,

125 g margarina Unirea,

4 cuburi de rahat colorat,

2 linguri de stafide,

coaja rasa de la o lamaie mica,

3 linguri cacao.

Autor: Maria Elena Burdulea @Dulcesarat

Mod de preparare:

La 400 ml apa fierbinte adaugam 2 plicuri de ceai, lasam la infuzat 8-10 minute, apoi indulcim cu 3 linguri de zahar. Punem stafidele in 100 ml ceai fierbinte sa se umfle. Intre timp zdrobim biscuitii, taiem rahatul bucatele.

Intr-o cratita punem margarina la topit, adaugam stafidele si restul de ceai, cacaua, amestem bine sa nu se faca cocoloase praful de cacao, fierbem 1 minut la foc mic, stingem focul. Lasam putin sa se raceasca compozitia, apoi adaugam biscuitii rupti bucatele, rahatul taiat cuburi mici si coaja de lamaie.

Se amesteca totul bine, apoi pe o foaie de celofan, sau folie de plastic, asezam compozitia si cu mainile umezite cu apa rulam sub forma unui salam. Se leaga folia la capete si se lasa salamul sa se raceasca, apoi se pune cateva ore in frigider, dupa care se taie felii de grosimea unui deget, sau mai subtiri.

Sfat: mie nu mi-a placut cu rahat. La feliere prajitura se rupe cand ajunge cutitul la bucati de rahat, insa gustul este foarte bun. Puteti folosi cu succes nuca prajita sau alune nesarate.

Oua umplute

Ingrediente:

10 oua
100g pateu de porc
2 lingurite mustar
O lingura unt/margarina
1 ou
200ml ulei
1 lingurita mustar
100ml iaurt degresat
sucul de la o jumatate lamaie
piper
sare

Autor: Elena Sandor @Eileen cuisine

Mod de pregatire:

Se fierb cele 10 oua. Se taie in jumatati si se scoate galbenusul care se freaca cu 2 lingurite de mustar, pateu de porc si unt, impreuna cu o lingura de zeama de lamaie, se adauga sare si piper. Se pune pasta formata in albusuri.

Se prepara o maioneza astfel: se pune un ou crud intr-un bol si se freaca cu blenderul, se pune ulei constant.

Se adauga o lingurita de mustar fara varf, sucul de lamaie dupa gust, sare si piper dupa gust si se amesteca in continuare pana devine o crema groasa. Se adauga iaurtul si se amesteca iarasi.

Se asaza sosul intr-o farfurie adanca, se pun ouale deasupra. Se serveste cu salata verde.

Rulada cu ciuperci si cascaval

Ingrediente:

Pentru blat:
200 g unt
350 g lapte
4 oua
200 g faina
1 praf de sare

Pentru umplutura:
1 lingura ulei masline
400 g ciuperci din conserva
250 g cascaval
sare
piper
1 legatura marar

Pentru topping:
100 g cascaval ras

Autor: Cristina Toth @divainbucatarie.ro

Mod de preparare:

Topim untul intr-o tigaie mai mare, apoi incorporam faina. Din acest moment nu mai lucram pe foc, eu am lucrat in continuare in tigaie din comoditate.

Adaugam galbenusurile unul cate unul si amestecam pana se omogenizeaza compozitia. Turnam apoi laptele caldut si amestecam usor. La final adaugam albusurile batute spuma tare cu un praf de sare.

Turnam aluatul intr-o tava de cuptor, in care am pus hartie de copt. Vom coace rulada 35- 45 de minute in cuptorul preancalzit la 180°C. Cat timp aceasta se coace noi calim ciupercile in ulei de masline timp de 2-3 minute. Adaugam mararul tocat marunt si asezonam cu sare si piper.

Cand blatul este copt, il scoatem rasturnadu-l peste un prosop umezit. Dezlipim usor hartia de copt si acoperim cu prosop umed. Lasam cateva minute sa se raceasca, apoi punem ciupercile peste blat. Le acoperim cu un strat de cascaval ras.

Rulam usor cu ajutorul prosopului, presaram cascavalul ras pesntru topping si invelim rulada intr-o folie alimentara, sau folie de staniol. O dam la rece pentru cateva ore, apoi o putem taia felii si servi.

Salata de boeuf

Ingrediente:

800 ml maioneza facuta in casa, cu mustar (picanta)

800 g cartofi, curatati de coaja

1 telina mijlocie, curatata de coaja

2 radacini de patrunjel, curatate

700 g morcovi, curatati

1 kg castraveti acri, la saramura

600 g carne de vita (sau pui) fara grasime sau os

1 conserva mare de mazare

sare, piper, mustar dupa gust

Pentru ornat: gogosari acri, masline, castraveti acri.

Autor: Brindusa Scheaua @Cooking with my soul

Mod de preparare:

Daca folosesti carne de vita pentru salata de boeuf, mai intai o fierbi pe aceasta, pana ce devine putin moale. Adauga morcovii, telina, albitura si lasa pana ce sunt aproape fierte. Adauga cartofii si fierbe pana ce furculita intra usor in ei.

Daca folosesti carne de pui, o poti fierbe in acelasi timp cu legumele. Scoate carnea si legumele pe un platou si lasa-le sa se raceasca foarte bine si sa se scurga bine de apa (eu le las la racit peste noapte)

Din zeama ramasa poti face o supa. Cand s-au racit, taie carnea si legumele in cubulete mici. Pune mazarea din conserva

Taie cubulete 2/3 din castraveti si adauga peste legume. Amesteca bine. Daca nu e destul de acrisoara, aduga mai multi castraveti.

Amesteca bine de tot 2/3 din maioneza. Gusta de sare. Salata nu trebuie sa fie prea sarata, dar trebuie sa fie picanta. De aceea se mai adauga mustar si piper, dupa gust. Poti pune inauntru si restul de maioneza, sau poti imbraca salata in ea. De asemenea salata de boeuf se poate servi pe un platou sau din castron.Se orneaza dupa imaginatie.

Terina de branza cu somon

Ingrediente:

400 g branza de vaci

200 g mascarpone

200 g branza de burduf

250 g crema de unt

200 ml lapte

100 ml vin alb

2 pliculete gelatina

1 legatura marar verde

3 morcovi fierti

2-300 g somon afumat

3-4 fire salvie

lamaie

sare

piper

Mod de preparare:

Intr-un castron mai mare amestecam toate branzeturile pe care le-am tinut in prealabil la temperatura camerei.

Gelatina se dizolva in vin si apoi se tine la bain-marie aproximativ 15 minute la foc mic.

Adaugam apoi gelatina in castronul cu branzeturi la care mai punem laptele si mararul si salvia tocate marunt.Asezonam si amestecam bine branzeturile cu o spatula de lemn.

Intr-o forma de chec punem folie alimentara de plastic pe care o tapetam cu felii de somon.

Adaugam jumatate din cantitatea de branza peste care punem fasiile de morcovi fiert, acoperim cu restul de branza ramasasi deasupra cu feliile de somon subtiri ramase.

Impachetam toata branza cu folia de plastic si o dam la rece de seara pina a doua zi cand putem taia feliile de terina.

Se serveste cu cate o feliuta de lamaie si cu frunzulita de salvie sau marar o ornam.

Autor: Sidonia Toncean @Sidy's Kitchen

gustos.ro Retete gustoase de sarbatori

Aperitiv "Banuti cu cocos"

Ingrediente:

200g branza feta

2 linguri smantana

1 catel de ustroi zdrobit (optional)

nuca de cocos

marar (optional)

Autor: Amalia Oanta @Hai sa gatim cu Amalia

Mod de preparare:

Dam branza pe razatoarea mica apoi o amestecam cu smantana. Nu punem sare deoarece branza feta este suficient de sarata.

Amestecam bine si apoi cu mana uda formam chiftelute pe care le aplatizam si le trecem prin nuca de cocos. Eu am trecut cateva si prin marar verde tocat, au un aspect deosebit.

Le asezam frumos pe un platou si le dam la rece aprox 30 minute.

Pate din ficatei de pui cu vin

Ingrediente:

ficatei de pasare 450 g

lapte 200 ml

unt 100 g

ceapa 1 buc. (140 g)

vin rosu 100 ml

usturoi 3 catei

cimbru 1 lingurita rasa

sare, piper

Autor: Gurmandino @Gurmandino.ro

Mod de preparare:

Spalati bine ficateii de pui si indepartati toate pielitele si grasimea. Puneti-i apoi intr-o cutie care se inchide ermetic, turnati laptele peste ei si bagati-i la frigider, cel putin cateva ore (ideal, de pe o zi pe alta). Cand vreti sa-i preparati, puneti-i sa se scurga bine de lapte. Intr-o tigaie nonaderenta, puneti 20 g unt la topit si caliti usor ceapa si usturoiul (taiate felii). Adaugati ficateii si condimentati cu un pic de piper proaspat rasnit (abia la sfarsit, pentru a nu se intari ficateii). Lasati doua-trei minute si adaugati vinul rosu. Amestecati usor, dati focul mic si acoperiti tigaia. Lasati circa 15-20 minute, verificand din cand in cand pentru a completa cu un pic de apa daca a "disparut" tot sosul. Pe la mijlocul timpului, puneti si cimbrul.

La finalul timpului, ficateii ar trebui sa fie patrunsi, dar nu uscati. Luati-i de pe foc si lasati-i circa 10 minute pentru a-si "trage sufletul" un pic. Puneti-i apoi in blender cu 40 g unt si sare. Pasati-i bine, bine. Potriviti de sare si de piper si omogenizati. Distribuiti pateul in doua castronele, avand grija sa-l tasati bine. Topiti restul de unt (40 g) si turnati-l usor peste pateu. Ornati, dupa dorinta, cu boabe de piper rosu sau cu frunze de patrunjel. Bagati castronelele in frigider, la inceput neacoperite, apoi acoperite cu o folie. Pateul se poate pastra fara probleme, in frigider, cateva zile. Serviti-l cu paine prajita sau biscuitei sarati.

Salată (de) Boeuf

Ingrediente:

500 g carne fiartă de vită,
300 g cartofi, fierți în coajă și tăiați cubulețe,
300 g morcovi așijderea,
300 g mazăre boabe, fiartă și ea,
castraveți murați (mai bine în saramură decât în oțet) după gust, curățați de coaja și semințe, tocați cubulețe și scurși cat se poate de bine,
maioneză din 2 gălbenușuri (adică vreo 500 g),
plus cam orice doriți pentru decor: gogoșari în oțet, măsline, oua fierte tari etc.

Autor: Marius Cristian @Costachel.ro

Mod de preparare:

Amestecați bine legumele cu carnea, murăturile și cam 2/3 din maioneza, puneți compoziția pe un platou (sau într-un castron, sau în boluri individuale, sau…) întindeți frumos și uniform deasupra restul de maioneză și decorați cum credeți dumneavoastră de cuviință. La final, rețineți că e bine ca salata noastră Boeuf să stea câteva ore în frigider înainte de servire, să ajungă toate aromele să conviețuiască pașnic.

Ceva secrete? Aici e mai complicat, fiindcă totul depinde de gustul fiecăruia. Rețineți însă pe cel mai important: legumele trebuie să fie fierte separat, să-și țină fiecare gustul, iar timpul de fierbere al fiecăreia trebuie stabilit în așa fel încât să rămână toate cât se poate de ferme (ba morcovii poate ușor crocanți). Carnea, la rândul ei, e bine să fie fiartă cu zarzavaturile de cuviință (care n-au ce căuta în salata după aceea), iar dacă veți folosi limbă de vită va fi un deliciu. Cât despre maioneză, cel mult v-aș putea sugera să puneți mai mult muștar decât de obicei.

Vinul? Păi nu prea avem ce povesti aici, doar vă spuneam că, în marea majoritate a cazurilor, salata Boeuf e doar un platou printre altele, așa că după țuică o să meargă un vin alb sec!

Biscuiti din branza cheddar

Ingrediente:

130g faina alba simpla
2 linguri faina cu agent de crestere
125g unt la temperatura camerei
125g branza cheddar rasa
2 linguri parmezan
Un praf de paprika
O lingura zeama lamaie
Un praf de sare

Autor: Elena Sandor @Eileen cuisine

Mod de pregatire:

Puneti toate ingredientele in robot si mixati pana devine o coca. Daca nu aveti robot, amestecati faina, paprika si sarea intr-un bol. Taiati untul cubulete si frecati faina cu acesta pana se formeaza o textura de pesmet. Adaugati cheddar-ul si parmezan-ul si continuati sa amestecati pana formeaza o coca moale. Adaugati lamaia.
Formati un cilindru de 38cm lungime si infasurati-l in folie de plastic, dati la frigider pentru cel putin 3 ore. Luati coca din frigider si taiati felii de aproape un centimetru si coaceti la 170 grade intr-o tava cu hartie de copt, pentru 15 minute sau pana devin aurii.

Tort sarat cu somon

Ingrediente:

pentru un tort dreptunghiular cat 2 felii toast una langa alta

200 g somon marinat (il prefer in locul celui afumat, dar folositi de care va place)

o paine toast feliata, daca vreti taiati coaja painii

un castravete lung feliat

un ardei gras rosu taiat cubulete

400 g crema de branza (eu folosesc Almette cu smantana pentru ca nu are e-uri)

200 g crema de unt cu smantana

2 legaturi marar

o legatura patrunjel

un morcov si o ridiche pentru ornat

sare, piper (preferabil alb) si orice alte condimente va plac

Autor: Irina Bucsa @IriA.ro

Mod de preparare:

Un aperitiv cu care sigur veti surprinde – incercati doar sa le spuneti invitatilor ca urmeaza un tort sarat si veti vedea toate sprancenele ridicate :) E musai sa ii convingeti sa incerce, dupa aia nu o sa se mai opreasca din mancat!

Se amesteca branza, crema de unt cu smantana sare si piperul. Impartim crema in 3 – una se pastreaza pentru ornat, una se amesteca cu patrunjel tocat si ardei, iar a treia se amesteca cu o legatura de marar tocat. Aici bineinteles ca puteti jongla si amesteca precum vreti.

Asezam 2 felii de toast una langa alta si intindem crema cu ardei, apoi punem un strat de castraveti.

Asezam inca 2 felii de paine, le ungem cu crema cu verdeata si punem somonul. Mai facem inca 2 straturi identice.

Invelim tortul in crema simpla pastrata (daca nu este destul de moale putem adauga 1-2 linguri smantana), taiem a doua legatura de marar si tapetam lateralele tortului. Partea de sus eu am ornat-o cu posul pe margine, cu fasii de morcov obtinute cu un fel de ascutitoare de legume si o ridiche "sculptata" cu un cutit cu varf subtire si ascutit. Voi lasati-va imaginatia sa dicteze.

Pateuri cu ciuperci, cașcaval și ceapă caramelizată

Pateurile acestea sunt simplu de făcut, cu ce umpluturi doriți și sunt o variantă delicioasă de aperitive pentru sărbători.

Eu aveam prin frigider o pungă de ciuperci congelate și un rest de cașcaval. Pe lângă acestea am mai folosit un pachet de aluat de foietaj, o ceapă roșie, ardei și pătrunjel verde.

Am tocat legumele și le-am călit în ulei de măsline. Am turnat puțin vin alb pentru aromă și le-am lăsat să fiarbă la foc mic până s-a evaporat tot lichidul, apoi le-am sărat și piperat.

După ce s-a decongelat, dintr-o parte a aluatului am tăiat pătrate de aproximativ 10 cm și din celalaltă, fâșii de 1 cm cu care am făcut marginile pateului. O parte le-am umplut cu ciuperci, iar cele pentru cașcaval le-am lăsat goale. Le ungem marginile cu ou bătut și le coacem 25-30 minute la 180 grade.

Peste pateurile goale am pus câteva felii de cașcaval și le-am lăsat în cuptorul stins, dar încă cald, să se topească.

O ceapă roșie am tăiat-o rondele și am prăjit-o în ulei la foc mic timp de 3-4 minute până devine sticloasă, amestecând des să nu se ardă. Am turnat peste ea puțintel vin roșu, am presărat zahăr și le-am mai lăsat pe foc încă 5 minute amestecând continuu până se caramelizează.

Pateurile cu ciuperci le-am ornat cu cimbru proaspăt și cele cu cașcaval cu ceapă caramelizată. O minunăție!

Autor: Isabela Luca @Pur si simplu papa bun

Ou invelit in somon afumat si sos de branza

Ingrediente:

4 oua

4 fasii de somon afumat

Pentru sos

180 gr branza topita

1 lingurita hrean (din borcan)

zeama de la ½ lamaie

1 lingurita Herbes de Provence

piper negru

Mod de preparare:

Pentru sos se pune intr-o cratita pe foc mic branza topita si se lasa sa se topeasca.Se adauga hreanul, zeama de lamaie, Herbes de Provence si un praf de piper negru.Se amesteca bine apoi se ia de pe foc si se pune deoparte.

Ouale se fierb in apa cu sare timp de 3-4 minute, atat cat albusul sa se coaguleze dar galbenusul sa fie inca moale.Se trec ouale fierte prin jet de apa rece apoi se decojesc.Se infasoara fiecare ou in cate o fasie de somon apoi se stropeste cu sosul preparat.

Autor: Laura Dachman @Lauracuisine

Chiftele aperitiv pentru Revelion cu mac si susan

Ingrediente:

Pentru 8-10 persoane avem nevoie de...

700 gr carne macra de porc (coltet sau pulpa)

300 gr pulpa de vitel

300 gr slanina porc

3 cepe mari

2 cartofi mari

o capatana intreaga de usturoi

condimente (sare, piper, boia dulce si iute etc)

2 oua mari

2-3 linguri pesmet

150 gr susan

70 gr mac

Autor: Lop Fras @lopfras.blogspot.com

Mod de preparare:

Pentru a obtine o componenta omogena a piftelelor (daca va place acest lucru, desigur) va recomand sa congelati carnea pe care sa o treceti prin robotul de bucatarie. Asa am procedat eu si imi place mai mult consistenta carnii. Obtineti o pasta moale, omogena, fara cocoloase. Oricum, puteti merge si cu clasica masina de tocat carne sau sa cumparati carne tocata amestec.

Tocati carnea. Treceti prin masina de tocat carne, sau prin razatoarea fina ceapa, cartofii si usturoiul. Amestecati toate ingredientele intr-un lighean mare. Condimentati si lasati compozitia sa se "odihneasca" timp de o ora.

Formati bilute de dimensiunea dorita (va recomand folosirea unor manusi chirurgicale pentru a evita necesitatea spalarii mainilor de mai multe ori, ori lipirea aluatului de maini). Tavaliti piflelele prin susan si prin mac. Prajiti piftelele in baie de ulei pe ambele parti. Cateva fire de susan sau de mac se vor desprinde de piftele, insa cele care raman se vor praji crocant.

gustos.ro Retete gustoase de sarbatori

Salata cu ton

Ingrediente pentru 2 persoane:

1 conserva ton bucati

300 ml iaurt cremos

1 ceapa rosie

2 morcovi potriviti ca marime

1 mar

50g cascaval

1 out fiert tare

maioneza preparata dintr-un ou (~100ml)

sare, piper

cateva fire de sofran

Mod de preparare:

Tonul se scurge de ulei, se amesteca cu ceapa taiata marunt si se imparte (in mod egal!) in 2 pahare. Maioneza, preparata dupa reteta de aici, se amesteca cu jumatate din cantitatea de iaurt si se toarna peste ton. Urmeaza morcovii fierti si dati pe razatoarea mare, amestecati cu albusul de ou maruntit, si sarati/piperati dupa gust.

Marul si cascavul (ambii dati pa razatoarea mare) se amesteca si se impart in cele 2 pahare, iar ultimul strat este format din restul de iaurt. Se decoreaza cu galbenusul de ou, dat pe razatoarea mica, si cu cateva fire de sofran. Se pastreaza la frigider pana la servire (nu mai mult de o zi). Rapid, nu?

Si un pont: dublati/triplati/etc. cantitatea ingredientelor in functie de marimea formei de tort/vas de yena si faceti un tort aperitiv cu ton!

Autor: Mrs. Green Foot @The Green Foot

Polonice oltenesti

Ingrediente:

ardei gras rosu

verdeata-marar, patrunjel

2 oua fierte

3 carnati

cascaval moale gras

1 ceapa rosie mare cu un pic de codita

Autor: Mariana Epure @Epurasha

Mod de preparare:

Se fierb ouale apoi se dau pe razatoarea mica. Se amesteca cu cascavalul ras si se face o pasta. Apoi se frig carnatii, se scurg bine, se despica pe mijloc si se scoate carnea tocata din ei. Se ia o cantitate din pasta de ou cu cascaval se pune in causul palmei si la mijloc se pune carne din carnati.

Se modeleaza 4 astfel de mingiute care apoi se tavalesc prin tocatura de verdeata si respectiv de ardei rosu. Se fac cate 2 din fiecare. Apoi se taie usor ceapa nu foarte adanc in 4 parti si se scoate cu grija fiecare ”polonic” cu codita cu tot.

In polonice punem migiutele de ou umplute cu carne de carnati. Se orneaza cu picaturi de ketchup si o frunza de patrunjel.

Cuburi aperitiv

Ingrediente:

4 felii paine integrala de secara

200 gr crema de branza

100 gr telemea

50 gr unt

50 gr smantana

1 ardei gras rosu

1 plic gelatina

Autor: Violeta Postolache @Caietulcuretete.com

Mod de preparare:

Frecam untul moale impreuna cu crema de branza.

Adaugam telemeaua rasa, smantana si ardeiul tocat marunt si amestecam bine pana se omogenizeaza.Daca este cazul mai adaugam putina sare.

Preparam gelatina conform indicatiilor de pe ambalaj si o amestecam in compozitie

Intro tava de cozonac asezam o folie alimentara apoi punem feliile de paine astfel incat sa acopere tot fundul tavii.

Turnam deasupra compozitia de branza si asezam peste ea feliile de paine ramase.

Acoperim cu folia alimentara si dam la frigider pentru cel putin 2-3 ore.

Scoatem aperitivul din folie si taiem cubulete mici . Eu am decorat cu rosii cherry

Piept de curcan umplut

Ingrediente:

1200 g piept de curcan

200 g sunca afumata, taiata marunt

200 g ciuperci, taiate marunt

1 ceapa, taiata marunt

2 cepe verzi taiate marunt

1/2 legatura patrunjel, tocata marunt

1 ou, batut usor

2 linguri de pesmet

sare, piper dupa gust

100 ml ulei de masline

1 pahar de vin alb

Autor: Brindusa Scheaua @Cooking with my soul

Mod de preparare:

Taie pieptul transversal, ca sa devina mai subtire. Pune o foaie de plastic deasupra si bate carnea usor, ca sa i se uniformizeze grosimea.

Prajeste sunca in 2 linguri ulei. Adauga ciupercile si prajeste-le. Adauga ceapa si caramelizeaz-o. Pune amestecul intr-un castron si adauga sare, piper , ceapa verde si patrunjelul. Adauga oul si pesmetul. Amesteca bine.

Pune amestecul pe mijlocul carnii si ruleaza. Leaga cu sfoara alimentara. Unge rulada cu putin ulei si freaca cu sare si piper. Pune intr-o tava, adauga tot uleiul si vinul si coace in cuptorul incalzit la 200 C pentru 1 ora.

Lasa sa se odihneasca 15 minute, dupa care taia felii. Serveste cu cartofi fierti si salata.

© www.divainbucatarie.ro

Rulada de pui cu sunca si legume

Ingrediente:

1 piept mare de pui

3 felii de cascaval

2 felii de sunca

50 g carne tocata de porc

1/2 ceapa rosie

1/2 ardei rosu

1/2 ardei verde

1 morcov fiert

sare

piper

boia dulce

cimbru

50 g vin alb

3 linguri ulei de masline

Mod de preparare:

Calim carnea tocata de porc cu ceapa tocata marunt intr-o lingura de ulei, avand grija sa o condimentam cu sare, piper si putin cimbru.

Pieptul de pui il taiem astfel incat sa obtinem o bucata intinsa si subtire. Batem cu ciocanul de carne pentru a fragezi, apoi condimentam cu sare si piper.

Acoperim cu cascaval, apoi cu sunca.

Punem carnea tocata peste sunca, o intindem uniform, apoi punem cate o felie de ardei verde, ardei rosu si morcov fiert.

Rulam pieptul de pui si il strangem cu o sfoara. Trebuei sa avem griga sa strangem bine capetele, astfel incat sa nu ne iasa umplutura din rulada.

Imbracam rulada in folie de staniol si o dam la cuptor pentru 20 de minute la 200°C. Dupa acest interval scoatem folia, turnam vinul peste carne, apoi uleiul de masline, presaram sare, piper, cimbru si boia. Dam rulada inapoi in cuptor pana se rumeneste.

Autor: Cristina Toth @divainbucatarie.ro

Tort cu crema de lapte

Ingrediente:
pentru blat:
6 oua
6 linguri zahar
6 linguri faina
2 linguri cacao
pentru crema:
1 l lapte
100 gr ciocolata alba
4 linguri zahar
100 gr amidon
1 esenta vanilie
250 gr unt sau margarina
100 gr zahar pudra
pentru sirop:
1 cana lapte
3 linguri zahar
1 capucino caramel
pentru decor:
500 ml frisca lichida
2 plicuri intaritor pentru frisca

Autor: Violeta Postolache @Caietulcuretete.com

Mod de preparare:

Batem ouale cu zaharul pana devin ca o crema apoi adaugam faina si cacao .Coacem la foc mic. Dupa ce s-a racit il taiem in trei.Untul sau margarina moale il mixam cu zaharul pudra pana devine spumos.

Desfacem amidonul cu un pahar de lapte rece. Restul de lapte il punem la fiert impreuna cu ciocolata rupta bucatele si cu cele 4 linguri de zahar si vanilia. Cand laptele este fiert adaugam amidonul si mesteam continuu pana se ingroasa devenind ca o budinca. Lasam sa se raceasca. Cand s-a racit incorporam in crema de unt.

Preparam siropul astfel: caramelizam zaharul, il stingem cu laptele si adaugam pliculetul de capucino. Lasam sa se raceasca. In forma de tort cu margini detasabile asezam primul blat il insiropam apoi punem jumatate din crema . Procedam la fel cu restul de blat si de crema. Dam la rece.

Punem smantana pentru frisca si o mixam impreuna cu intaritorul de frisca. In functie de marca pe care o folositi e posibil sa trebuiasca sa mai adaugati cateva linguri de zahar pudra. In acest caz veti bate mai intai frisca si cand se intareste adaugati zaharul si bateti in continuare.

Am imbracat tortul in frisca si am dat la rece.

Multumim tuturor bloggerilor care au facut posibila
realizarea acestei carti de bucate cu retete de sarbatori minunate!

Sarbatori fericite!

Gustos.ro